

PIRULETES DE CASTANYA AMB XOCOLATA



Què necessitem?

- 250 g de cobertura de xocolata (negra, amb llet o blanca)
- 1/4 de quilo de castanyes cuites
- Ulls de caramel (per decorar)
- Palets de fusta per fer broquetes

Com es fan?

- Trenqueu la xocolata a bocins i poseu-la dins un bol que pugui anar al microones.
- Foneu-la poca potència, a tandes de 1 minut a 600W. Passat el primer minut remeneu i repetiu el procés fins que quedi ben fosa.
- Punxeu amb els pals les castanyes ja pelades i passeu-les pel bol on teniu la xocolata fosa. La castanya ha de quedar ben recoberta de xocolata. Deixeu solidificar la xocolata en una safata amb paper de forn o sulfuritzat.
- A mig solidificar, amb molt de compte, col·loqueu els ulls de caramel a les castanyes pressionant lleugerament. Deixeu reposar una estona fins que la xocolata ens quedi solidificada de nou.

I ja les teniu llestes per menjar! Una manera manera diferent de menjar castanyes. Delicioses!

Recepta extreta de <https://www.menutsgirona.cat/piruletes-de-castanya-amb-xocolata/>